

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan bahan pangan yang sangat penting karena banyak mengandung komponen-komponen yang diperlukan oleh tubuh. Derajat penerimaan atau kesukaan seseorang terhadap ikan sangat tinggi. Hal ini disebabkan karena ikan memberikan rasa yang khas, gurih, warna dagingnya kebanyakan putih, jaringan pengikatnya kaku sehingga jika dimakan akan terasa enak. Salah satu produk perikanan yang banyak dikonsumsi adalah ikan tuna.

Ikan dalam keadaan segar lebih banyak disukai, tetapi beberapa saat setelah ikan mati akan terjadi perubahan-perubahan biokimiawi yang diikuti dengan perubahan fisikawi yang akan menyebabkan mutu ikan menurun (Hadiwiyoto, 1993). Pengolahan terhadap ikan menjadi produk dengan nilai ekonomis yang lebih tinggi perlu dilakukan supaya penurunan mutu ikan dapat dicegah, misalnya pembuatan abon ikan.

Ikan tuna adalah jenis ikan yang telah bertahun-tahun menjadi objek penelitian para ahli, baik karena potensinya bahan makanan yang mempunyai nilai tinggi.

Abon merupakan salah satu produk olahan berasal dari daging, yang masih merupakan produk industri rumah tangga. Abon dibuat dengan penambahan bahan-bahan lain atau bumbu-bumbu agar memberikan cita rasa menarik (Purnomo, 1996).

Pengolahan ikan tuna menjadi abon mempunyai kendala yaitu adanya rasa amis (*fishy*) yang disebabkan oleh senyawa volatil trimetilamin (TMA) yang terbentuk karena penguraian protein ikan. Selain hal tersebut di atas, tekstur dan rasa abon sangat menentukan kesukaan pada konsumen, dimana tekstur abon yang diharapkan adalah halus, lembut (memberikan “*mouthfeel*” yang enak) dan rasa yang gurih dan enak.

Usaha untuk mengatasi rasa amis tersebut adalah dengan melakukan perendaman daging ikan dalam larutan asam sitrat. Asam sitrat dapat mencegah *off-odors* dari produk-produk perikanan. Pemberian susu diharapkan dapat memberikan tekstur dan rasa yang lebih baik bagi abon ikan. Masalah yang timbul adalah berapakah konsentrasi asam sitrat yang tepat untuk mengatasi bau amis dan berapa penambahan susu yang tepat untuk mendapatkan tekstur yang baik dengan kadar air dan A_w sesuai yang diinginkan, dan produk disukai secara organoleptik.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji seberapa jauh pengaruh perendaman dalam asam sitrat dan penambahan susu terhadap sifat fisik, kimia, mikrobiologi dan organoleptik dari abon ikan tuna (*Thunnus albacares*).

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah mendapatkan diversifikasi makanan dari produk ikan khususnya ikan tuna dan komposisi yang tepat untuk pembuatan abon ikan tuna.